

○文銭最中(小豆)1色詰合せ 日持ち7日間(夏期5日間)
 おいしい最中の代名詞『文銭最中』の折詰です。 **クール**

	A1	8個入	1,280円	(簡易箱入)
	A2	8個入	1,500円	
	A10	10個入	1,900円	
	A3	12個入	2,220円	
	A4	15個入	2,700円	
	A5	20個入	3,500円	
	A6	30個入	5,180円	
A4 文銭最中1色15個入	A7	40個入	6,780円	

○文銭最中(小豆・栗)2色詰合せ 日持ち7日間(夏期5日間)
 小豆・栗餡2色の『文銭最中』の折詰です。 **クール**

	B1	8個入	1,360円	(簡易箱入)
	B2	8個入	1,580円	
	B10	10個入	2,000円	
	B3	12個入	2,340円	
	B4	15個入	2,820円	
	B5	20個入	3,700円	
	B6	30個入	5,480円	
B4 文銭最中2色15個入	B7	40個入	7,180円	

○新虎焼 詰合せ 日持ち14日間 **クール**

しっとり柔らかく焼いた虎模様の皮に
 小倉餡をはじめ、様々な餡をはさみました。

※餡の種類は季節によって異なります。
 おまかせいただくか、お問い合わせ下さい。

	ST1	6個入	1,860円
	ST2	8個入	2,380円
	ST3	10個入	2,900円
	ST4	12個入	3,420円

ST2 新虎焼詰合せ8個入

○和菓子詰合せ 日持ち7日間(夏期5日間) **クール**
 『文銭最中』小豆・栗『あずま饅頭』『栗の子』の4種類
 の味が楽しめる詰め合せです。

			
T1	T2	T3	あずま饅頭 栗の子
2,480円	2,410円	3,800円	

○学問のすゝめ(手付け最中) **新東京みやげ**
 福沢諭吉著『学問のすゝめ』に取材した、手付け最中です。
 パリッと香ばしい食感が人気です。(小倉あん)

日持ち 60日間





G1 1箱 8個入 1,600円

G2 2箱入 (8個入×2) 3,500円

○にしきぎ 日持ち 10日間 **クール** ○小型羊羹 日持ち120日間

御前時雨(黒砂糖)
 の中に黄味餡が
 入った口溶けの
 良いお菓子です。

N1 1本入 1,200円

本格的な本煉り羊羹を
 そのまま小型にしました。





KY1 4本入 1,120円

KY2 5本入 1,450円

KY3 7本入 2,230円

クール 夏期(6月~9月)はクール便で配送致します。尚、天候により若干異なります。

○新虎焼・最中 詰合せ **クール** 新虎焼 日持ち14日間
 人気の『新虎焼』と看板商品『文銭最中』の 文銭最中 日持ち7日間
 詰合せです。(夏期5日間)

		
BS1	BS2	BS3
2,180円	3,040円	3,640円

○しぼり菓子詰合せ 日持ち7日間(夏期5日間) **クール**
 風味よく炊いた北海道産小豆の中に栗を一粒入れた『あずき栗』、白胡
 麻の羊羹の中に求肥を入れた『胡麻しぼり』と『文銭最中』小豆・栗
 『あずま饅頭』『栗の子』の詰め合せです。

			
S1	S2	T3	あずき栗 胡麻しぼり
2,700円	3,300円	4,200円	

○本煉り羊羹 日持ち 180日間
 氷砂糖と、上品な皮むき小豆餡を使用した本格的な
 『煉り羊羹』です。

	小豆	1本	1,700円
	小倉	1本	1,700円
	栗	1本	2,200円
	Y4	2本入	3,700円~
	Y5	3本入	6,000円~
	Y6	5本入	9,500円~

本煉り羊羹 3本入

○備え羊羹 日持ち 180日間

店頭では、3月と9月の限定販売となっておりますが、
 ご発送のお客様には、随時ご注文を承っております。



1,700円の本煉り羊羹(小豆)を防災
 備蓄食品として1,360円でご提供して
 おります。防災用だけでなく、突然の
 お客様のおもてなしにもご好評です。

S1 1本 1,360円

○汽笛一声 手付け最中(小倉・白隠元 各1箱8個入)

汽笛一声は、皮と餡が別々になっている手付け最中です。
 「パリッ」と香ばしいできたての最中をお召し上がりください。
 日持ち 60日間



小倉と白隠元の2色ございます。
 お好みの餡をご指定下さい。

P1	1箱入	1,600円
P2	2箱入	3,500円

○海老揚げ 名店『南蛮堂』の味を受継いだ『揚おかき』の逸品です。
 駿河湾で捕れた良質の桜えびを100%使用した最高級の
 揚おかきです。揚げたての贅沢な風味をお楽しみ下さい。

1袋12本入
 日持ち 30日間



E1	1袋	450円
E4	4袋箱入	2,150円
E6	6袋箱入	3,050円